

2019年8月23日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
鉄板焼き 一花一葉

日本の美味を再発見する料理の旅をスタート。秋のセレクションは「和歌山県」

アラウンド ジャパン

Around Japan vol.1

ディスカバー ワカヤマ



~ Discover Wakayama ~

2019年9月1日（日）～11月30日（土）



イメージ



「鉄板焼き 一花一葉」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：木村規子）では、2019年9月1日（日）より、ホテル19階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の美味しい食材や料理などを3ヶ月毎にシリーズで紹介する“Around Japan（アラウンド ジャパン）”をスタートいたします。シェフがセレクトしたその土地の美味しい食材を、レストランのスタンダードでもある「素材そのものの美味しさをシンプルに味わうこと」をベースに、創意光るコースでおとどけ。関西のビジネス、観光の拠点である新大阪より、日本各地の美味を巡る体験とともに、美食の国・日本のさらなる魅力を発信いたします。

第一回となる今回は、黒潮に育まれた魚介と大地の豊かな恵みが魅力の“和歌山県”をセレクト。おなじみのみかんや南高梅はもちろん、イノシシのうまみと豚のやわらかな肉質が融合した「イノブタ」やきめ細やかな肉質で知られる「熊野牛」など、和歌山ならではの特長ある食材に、地元で愛されてきた味噌や自生する珍しい海藻を使ったソースなども多彩に採り入れ、滋味豊かなお料理をおとどけいたします。

ビジネスアフターのディナーからプライベートなお食事まで、ホテル最上階の落ち着いた空間で、和歌山の美味しさに出会うひとときを、お楽しみください。

Around Japan vol.1 ~Discover Wakayama~ 概要

本メニューでは、山海の幸がバラエティ豊かに揃う和歌山県の食の魅力をテーマにしたコース料理を提供いたします。金山寺味噌を入れた薯蕷^{じょうよ}と紀南地方に自生する海藻「ひろめ」を使用したソースをかけた風味豊かな魚料理や、ブランド牛「熊野牛」のステーキ、そしてメのご飯には、梅が香る“紀州うめどりの釜飯”または鮪を入れたガーリックライスをお選びいただけます。ホテル最上階の夜景とともに和歌山県の魅力にふれるお料理をこころゆくまでご賞味ください。

期間／2019年9月1日(日)～2019年11月30日(土)

時間／ディナー17:00～22:00

料金／15,000円(消費税・サービス料別)

【メニュー】

- ・冷製前菜～食前のお楽しみ～
- ・紀州のイノブタとロメインレタスのソテー ～みかん塩 みかんポン酢～*
- ・和歌山県で水揚げされた白身魚 薯蕷焼き ～ひろめのソース～*
- ・彩りサラダ ～和風ドレッシング～
- ・季節の焼き野菜5種～肉味噌ソース添え～
- ・熊野牛サーロインステーキ(80g)～本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ4種の塩～*
- ・鮪の時雨煮と茸のガーリックライス又は紀州うめどりの特製釜飯*
- ・汁椀、香の物
- ・水菓子

※熊野牛サーロインステーキ(80g)は、追加料金2,000円で熊野牛フィレ肉(80g)に変更可。

*和歌山県産食材を使用したメニュー



白身魚 薯蕷焼き～ひろめのソース～イメージ



紀州うめどりの特製釜飯イメージ

◆本件に関するお客様からのご予約・お問合せ先◆

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション「鉄板焼き 一花一葉」

ご予約・お問合せ TEL.06-6350-5701

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

本件に関する報道機関からのお問合せ先

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸・矢野
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station